

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Laboratorium Badawcze AB 079**

**Pracownia Mikrobiologii Maków Mazowiecki**

**ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

**Wydanie 7, data wydania: 20.03.2026**

<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością<sup>1)</sup></b>	<b>Liczba drobnoustrojów<sup>2)</sup> Metoda płytkowa</b>	<b>Normy<sup>3)</sup> Procedury badawcze<sup>4)</sup></b>
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - płytki kontaktowe (powierzchnie)	Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa	PN-EN ISO 4833-2:2013-12; PN-EN ISO 4833-2:2013-12/A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae w 37°C Metoda płytkowa	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - płytki agarowe (powietrze)	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa	PB-262 wyd. II z dn. 14.12.2018
	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa	PB-262 wyd. II z dn. 14.12.2018
<b>Żywność<sup>1)</sup> Pasze dla zwierząt<sup>1)</sup>  Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i kosmetyków oraz obrotu żywnością i kosmetykami<sup>1)</sup></b>	<b>Liczba drobnoustrojów<sup>2)</sup> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</b>	<b>Normy<sup>3)</sup></b>
Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Surowe mięso i surowe produkty mięsne gotowe do przygotowania (oprócz drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Surowe mięso drobiowe i surowe produkty drobiowe gotowe do przygotowania Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Ryby i owoce morza surowe, gotowe do przygotowania Produkty rybne i owoce morza gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Świeże warzywa i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Mieszanki dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków Pasze i karmy dla zwierząt	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba <i>Listeria spp.</i> w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 4833-2:2013-12; PN-EN ISO 4833-2:2013-12/A1:2022-06
	Liczba drożdży i pleśni w 25°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba drożdży i pleśni w 25°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009

**The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation**

**Testing Laboratory AB 079**

**Microbiology Laboratory Maków Mazowiecki**

**ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

**Edition 7, edition date: 20.03.2026**

<b>Material/ product tested</b>	<b>Type of activity/ parameter/ characteristic tested</b>	<b>Reference documents</b>
<b>Environmental samples from food production areas as well as food trade <sup>1)</sup></b>	<b>Number of microorganism <sup>2)</sup> Colony count technique</b>	<b>Standardized methods <sup>3)</sup> In-house test procedure <sup>4)</sup></b>
Environmental samples from food production areas as well as food trade - contact plates (surfaces)	Aerobic colony count at 30°C Colony count technique	PN-EN ISO 4833-2:2013-12; PN-EN ISO 4833-2:2013-12/A1:2022-06
	Number of Enterobacteriaceae at 37°C Colony count technique	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Environmental samples from food production areas as well as food trade: - agar plates (air)	Number of microorganisms Colony count technique	PB-262 ed. II of 14.12.2018
	Number of yeasts and moulds Colony count technique	PB-262 ed. II of 14.12.2018
<b>Food <sup>1)</sup> Animal feedstuffs <sup>1)</sup>  Environmental samples from food and cosmetics production areas as well as food and cosmetics trade <sup>1)</sup></b>	<b>Number of microorganism <sup>2)</sup> Colony count technique (spread plate method)</b>	<b>Standardized methods <sup>3)</sup></b>
Raw milk and non-cooked dairy products Heat-processed milk and dairy products Raw meat and raw meat products ready to be prepared (except poultry) Ready-to-eat or ready-to-reheat meat products Raw poultry and raw poultry products ready to be prepared Ready-to-eat or ready-to-heat poultry products Eggs and egg products (derivates) Raw and ready-to-cook fish and seafoods (unprocessed) Ready-to-eat or ready-to-reheat fish products Fresh vegetables and fruits Processed fruits and vegetables Dried cereals, fruits, nuts, seeds and vegetables Infant formula and infant cereals Chocolate, confectionery and bread Multi-component foods or meal components Feed and pet food	Number of <i>Listeria monocytogenes</i> at 37°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Number of <i>Listeria</i> spp. at 37°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Aerobic colony count at 30°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 4833-2:2013-12; PN-EN ISO 4833-2:2013-12/A1:2022-06
	Number of yeasts and moulds at 25°C Colony count technique (spread plate method)	PN-ISO 21527-1:2009
	Number of yeasts and moulds at 25°C Colony count technique (spread plate method)	PN-ISO 21527-2:2009

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Laboratorium Badawcze AB 079**

**Pracownia Mikrobiologii Maków Mazowiecki**

**ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

**Wydanie 7, data wydania: 20.03.2026**

<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne. Pieczywo i wyroby piekarskie Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-2:2001; PN-EN ISO 6888-2:2001/A1:2004
Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie Nasiona Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Pasze dla zwierząt	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus w 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005; PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09
Suplementy diety Jaja i produkty jajeczne Kawa, herbata, kakao Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu	Liczba enterokoków w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-A-86034-10:1993
Surowe mięso i surowe produkty mięsne gotowe do przygotowania (oprócz drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Surowe mięso drobiowe i surowe produkty drobiowe gotowe do przygotowania Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania	Liczba Campylobacter spp. w 41,5°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10 PN-EN ISO 10272-2:2017-10;PN-EN ISO 10272-2:2017-10/A1:2023-08
Mięso i przetwory mięsne Wyroby garmażeryjne	Liczba przypuszczalnych Pseudomonas spp. w 25°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 13720:2010
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i kosmetyków oraz obrotu żywnością i kosmetykami: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Liczba Listeria monocytogenes w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba Listeria spp. w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba drożdży i pleśni w 25°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba drożdży i pleśni w 25°C w określonej objętości popłuczyn Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009

**The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation**

**Testing Laboratory AB 079**

**Microbiology Laboratory Maków Mazowiecki**

**ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

**Edition 7, edition date: 20.03.2026**

<b>Material/ product tested</b>	<b>Type of activity/ parameter/ characteristic tested</b>	<b>Reference documents</b>
Meat and meat products Milk and dairy products Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products Bread and bakery products Fish and fishery products Sweets and confectionery products, Spices, raw materials and herbal preparations Seeds Cereals and cereal products Frozen products Ready-made culinary products, Animal feedstuffs Nutritional supplements Eggs and eggs products Coffee, tea, cocoa Food concentrates Oils, animal fats and vegetable oils Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content	Number of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other strains) at 37°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 6888-2:2001; PN-EN ISO 6888-2:2001/A1:2004
	Number of presumptive Bacillus cereus at 30°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 7932:2005; PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09
	Number of enterococci at 37°C Colony count technique (spread plate method)	PN-A-86034-10:1993
Raw meat and raw meat products ready to be prepared (except poultry) Ready-to-eat or ready-to-reheat meat products Raw poultry and raw poultry products ready to be prepared Ready-to-eat or ready-to-heat poultry products	Number of Campylobacter spp at 41,5°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10 PN-EN ISO 10272-2:2017-10;PN-EN ISO 10272-2:2017-10/A1:2023-08
Meat and meat products Ready-made culinary products	Number of presumptive Pseudomonas spp. at 25°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 13720:2010
Environmental samples from food and cosmetics production areas as well as food and cosmetics trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Number of Listeria monocytogenes at 37°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Number of Listeria spp. at 37°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Number of yeasts and moulds at 25°C Colony count technique (spread plate method)	PN-ISO 21527-1:2009
	Number of yeasts and moulds at 25°C in particular volume of washings Colony count technique (spread plate method)	PN-ISO 21527-1:2009

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Laboratorium Badawcze AB 079**

**Pracownia Mikrobiologii Maków Mazowiecki**

**ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

**Wydanie 7, data wydania: 20.03.2026**

<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Żywność <sup>1)</sup></b> <b>Pasze dla zwierząt <sup>1)</sup></b>  <b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji kosmetyków i obrotu kosmetykami <sup>1)</sup></b> <b>Woda <sup>1)</sup></b>	<b>Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b> <b>Procedury badawcze <sup>4)</sup></b>
Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Surowe mięso i surowe produkty mięsne gotowe do przygotowania (oprócz drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Surowe mięso drobiowe i surowe produkty drobiowe gotowe do przygotowania Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Ryby i owoce morza surowe, gotowe do przygotowania Produkty rybne i owoce morza gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Świeże warzywa i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Mieszanki dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków Pasze i karmy dla zwierząt	Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Liczba bakterii z grupy coli w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba bakterii z grupy coli w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba beta-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli w 44°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba Enterobacteriaceae w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 15213-1:2023-08
	Liczba drożdży i pleśni w 25°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 7954:1999
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03; PN-EN ISO 6888-2:2022-03/A1:2024-02
	Liczba Clostridium perfringens w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 15213-2:2024-05

**The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation**

**Testing Laboratory AB 079**

**Microbiology Laboratory Maków Mazowiecki**

**ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

**Edition 7, edition date: 20.03.2026**

<b>Material/ product tested</b>	<b>Type of activity/ parameter/ characteristic tested</b>	<b>Reference documents</b>
<b>Food <sup>1)</sup></b> <b>Animal feedstuffs <sup>1)</sup></b>  <b>Environmental samples from cosmetics production areas as well as cosmetics trade <sup>1)</sup></b> <b>Water <sup>1)</sup></b>	<b>Number of microorganism <sup>2)</sup></b> <b>Colony count technique (pour plate method)</b>	<b>Standardized methods <sup>3)</sup></b> <b>In-house test procedure <sup>4)</sup></b>
Raw milk and non-cooked dairy products Heat-processed milk and dairy products Raw meat and raw meat products ready to be prepared (except poultry) Ready-to-eat or ready-to-reheat meat products Raw poultry and raw poultry products ready to be prepared Ready-to-eat or ready-to-heat poultry products Eggs and egg products (derivates) Raw and ready-to-cook fish and seafoods (unprocessed) Ready-to-eat or ready-to-reheat fish products Fresh vegetables and fruits Processed fruits and vegetables Dried cereals, fruits, nuts, seeds and vegetables Infant formula and infant cereals Chocolate, confectionery and bread Multi-component foods or meal components Feed and pet food	Aerobic colony count at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Number of coliforms at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 4832:2007
	Number of coliforms at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 4832:2007
	Number of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli at 44°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 16649-2:2004
	Number of Enterobacteriaceae at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Number of spores sulfite-reducing Clostridium spp. at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 15213-1:2023-08
	Number of yeasts and moulds at 25°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 7954:1999
	Number of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other strains) at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03; PN-EN ISO 6888-2:2022-03/A1:2024-02
	Number of Clostridium perfringens at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 15213-2:2024-05

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**
**Laboratorium Badawcze AB 079**
**Pracownia Mikrobiologii Maków Mazowiecki**
**ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**
**Wydanie 7, data wydania: 20.03.2026**

<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne. Pieczywo i wyroby piekarskie Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie Nasiona Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmazeryjne Pasze dla zwierząt Suplementy diety, Jaja i produkty jajeczne Kawa, herbata, kakao Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
	Liczba drobnoustrojów tlenowych termofilnych w 55°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
	Liczba przetrwalników tlenowych mezofilnych w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
	Liczba przetrwalników tlenowych termofilnych w 55°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
	Liczba drobnoustrojów beztlenowych mezofilnych w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
	Liczba drobnoustrojów beztlenowych termofilnych w 55°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
	Liczba przetrwalników beztlenowych mezofilnych w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
	Liczba przetrwalników beztlenowych termofilnych w 55°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15214:2002
	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-A-75052-05:1990 p. 2.3
Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej	Liczba pleśni i drożdży w 25°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN ISO 6611:2007
Pasze i materiały paszowe	Ogólna liczba grzybów w 25°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-R-64791:1994
Świeże warzywa i owoce Przetworzone warzywa i owoce	Liczba termoacidofilnych bakterii przetrwalnikujących (Alicyclobacillus spp) w 45°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	IFU Met. Nr 12 (2019) - Procedura A
	Liczba termoacidofilnych bakterii przetrwalnikujących (Alicyclobacillus spp) wytwarzających gwajakol w 45°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	IFU Met. Nr 12 (2019) - Procedura A

**The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation**

**Testing Laboratory AB 079**

**Microbiology Laboratory Maków Mazowiecki**

**ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

**Edition 7, edition date: 20.03.2026**

<b>Material/ product tested</b>	<b>Type of activity/ parameter/ characteristic tested</b>	<b>Reference documents</b>
Meat and meat products Milk and dairy products Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products Bread and bakery products Fish and fishery products Sweets and confectionery products, Spices, raw materials and herbal preparations Seeds Cereals and cereal products Frozen products Ready-made culinary products, Animal feedstuffs Nutritional supplements Eggs and eggs products Coffee, tea, cocoa Food concentrates Oils, animal fats and vegetable oils Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content	Number of aerobic mesophilic at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019
	Number of aerobic termophilic at 55°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019
	Number of aerobic mesophilic spore at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019
	Number of aerobic termophilic spore at 55°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019
	Number of mesophilic anaerobic bacteria at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019
	Number of thermophilic anaerobic bacteria at 55°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019
	Number of anaerobic mesophilic spore at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019
	Number of anaerobic termophilic spore at 55°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019
	Number of mesophilic lactic acid bacteria at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 15214:2002
	Number of aerobic mesophilic microorganisms at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-A-75052-05:1990 p. 2.3
Raw and ready-to-cook fish and seafoods (unprocessed) Ready-to-eat or ready-to-reheat	Number of yeasts and moulds at 25°C Colony count technique (pour plate method)	PN ISO 6611:2007
Feed and feed materials	Number of fungi at 25°C Colony count technique (pour plate method)	PN-R-64791:1994
Fresh produce and fruits Processed vegetables and fruits	Number of Spore-forming Thermo- Acidophilic bacteria ( <i>Alicyclobacillus</i> spp) at 45°C Colony count technique (pour plate method)	IFU Met. Nr 12 (2019) - Procedure A
	Number of Spore-forming Thermo- Acidophilic bacteria ( <i>Alicyclobacillus</i> spp) producing guaiacol at 45°C Colony count technique (pour plate method)	IFU Met. Nr 12 (2019) - Procedure A

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Laboratorium Badawcze AB 079**

**Pracownia Mikrobiologii Maków Mazowiecki**

**ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

**Wydanie 7, data wydania: 20.03.2026**

<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji kosmetyków i obrotu kosmetykami: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Liczba drobnoustrojów w 30°C w określonej objętości popłuczynach Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Liczba bakterii z grupy coli w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba beta-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli w 44°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba Enterobacteriaceae w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba pleśni i drożdży w 25°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN ISO 6611:2007
Woda do spożycia Woda na pływalniach Woda Woda powierzchniowa	Liczba mikroorganizmów w 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba mikroorganizmów w 22°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004
<b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością<sup>1)</sup></b>	<b>Liczba drobnoustrojów<sup>2)</sup> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</b>	<b>Normy<sup>3)</sup> Procedury badawcze<sup>4)</sup></b>
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Liczba drobnoustrojów w 30°C w określonej objętości popłuczynach Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Liczba bakterii z grupy coli w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba beta-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli w 44°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba Enterobacteriaceae w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba pleśni i drożdży w 25°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN ISO 6611:2007
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03; PN-EN ISO 6888-2:2022-03/A1:2024-02
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji żywności i obrotu żywnością: - wycinki z tusz zwierząt rzeźnych	Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08

**The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation**

**Testing Laboratory AB 079**

**Microbiology Laboratory Maków Mazowiecki**

**ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

**Edition 7, edition date: 20.03.2026**

<b>Material/ product tested</b>	<b>Type of activity/ parameter/ characteristic tested</b>	<b>Reference documents</b>
Environmental samples from cosmetics production areas as well as cosmetics trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Aerobic colony count at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Number of microorganisms at 30°C in particular volume of washings Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Number of coliforms at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 4832:2007
	Number of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli at 44°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 16649-2:2004
	Number of Enterobacteriaceae at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Number of yeasts and moulds at 25°C Colony count technique (pour plate method)	PN ISO 6611:2007
Drinking water Pool water Water Surface water	Number of microorganisms at 36°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 6222:2004
	Number of microorganisms at 22°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 6222:2004
<b>Environmental samples from food production areas as well as food trade <sup>1)</sup></b>	<b>Number of microorganism <sup>2)</sup> Colony count technique (pour plate method)</b>	<b>Standardized methods <sup>3)</sup> In-house test procedure <sup>4)</sup></b>
Environmental samples from food production areas as well as food trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Aerobic colony count at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Number of microorganisms at 30°C in particular volume of washings Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Number of coliforms at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 4832:2007
	Number of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli at 44°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 16649-2:2004
	Number of Enterobacteriaceae at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Number of yeasts and moulds at 25°C Colony count technique (pour plate method)	PN ISO 6611:2007
	Number of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other strains) at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03; PN-EN ISO 6888-2:2022-03/A1:2024-02
Environmental samples from food production areas as well as food trade: - fragments from carcasses of slaughter animals	Aerobic colony count at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Number of Enterobacteriaceae at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Laboratorium Badawcze AB 079**

**Pracownia Mikrobiologii Maków Mazowiecki**

**ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

**Wydanie 7, data wydania: 20.03.2026**

<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymazy z tusz zwierząt rzeźnych	Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
<b>Żywność <sup>1)</sup></b> <b>Pasze dla zwierząt <sup>1)</sup></b>	<b>Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b> <b>Procedury badawcze <sup>4)</sup></b>
Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Surowe mięso i surowe produkty mięsne gotowe do przygotowania (oprócz drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Surowe mięso drobiowe i surowe produkty drobiowe gotowe do przygotowania Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Ryby i owoce morza surowe, gotowe do przygotowania Produkty rybne i owoce morza gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Świeże warzywa i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Mieszanki dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków Pasze i karmy dla zwierząt	Obecność <i>Listeria</i> spp. do 25g do 25ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1: 2017-07
	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> do 25g do 25ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1: 2017-07

**The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation**

**Testing Laboratory AB 079**

**Microbiology Laboratory Maków Mazowiecki**

**ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

**Edition 7, edition date: 20.03.2026**

<b>Material/ product tested</b>	<b>Type of activity/ parameter/ characteristic tested</b>	<b>Reference documents</b>
Environmental samples from food production areas as well as food trade: -swab from carcasses of slaughter animals	Aerobic colony count at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Number of Enterobacteriaceae at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
<b>Food <sup>1)</sup></b> <b>Animal feedstuffs <sup>1)</sup></b>	<b>Presence of microorganisms <sup>2)</sup></b> <b>Culturing method with biochemical confirmation</b>	<b>Standardized methods <sup>3)</sup></b> <b>In-house test procedure <sup>4)</sup></b>
Raw milk and non-cooked dairy products Heat-processed milk and dairy products Raw meat and raw meat products ready to be prepared (except poultry) Ready-to-eat or ready-to-reheat meat products Raw poultry and raw poultry products ready to be prepared Ready-to-eat or ready-to-heat poultry products Eggs and egg products (derivates) Raw and ready-to-cook fish and seafoods (unprocessed) Ready-to-eat or ready-to-reheat fish products Fresh vegetables and fruits Processed fruits and vegetables Dried cereals, fruits, nuts, seeds and vegetables Infant formula and infant cereals Chocolate, confectionery and bread Multi-component foods or meal components Feed and pet food	Presence of <i>Listeria</i> spp. to 25g to 25ml Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 11290-1: 2017-07
	Presence of <i>Listeria monocytogenes</i> to 25g to 25ml Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 11290-1: 2017-07

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Laboratorium Badawcze AB 079**

**Pracownia Mikrobiologii Maków Mazowiecki**

**ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

**Wydanie 7, data wydania: 20.03.2026**

<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne. Pieczywo i wyroby piekarskie Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie Nasiona Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Pasze dla zwierząt Suplementy diety, Jaja i produkty jajeczne Kawa, herbata, kakao Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, Soki, napoje bezalkoholowe, npoje o niskiej zawartości alkoholu	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 4831:2007
	Obecność Enterobacteriaceae do 10g do 10ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
	Wykrywanie chorobotwórczych <i>Yersinia enterocolitica</i> do 25g do 25ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 10273:2017-06
Świeże warzywa i owoce Przetworzone warzywa i owoce	Obecność termoacidofilnych bakterii przetrwalnikujących ( <i>Alicyclobacillus</i> spp) do 10g do 10ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	IFU Met. Nr 12 (2019) - Procedura C
	Obecność termoacidofilnych bakterii przetrwalnikujących ( <i>Alicyclobacillus</i> spp) wytwarzających gwajakol do 10g do 10ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	IFU Met. Nr 12 (2019) - Procedura C

**The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation**

**Testing Laboratory AB 079**

**Microbiology Laboratory Maków Mazowiecki**

**ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

**Edition 7, edition date: 20.03.2026**

<b>Material/ product tested</b>	<b>Type of activity/ parameter/ characteristic tested</b>	<b>Reference documents</b>
Meat and meat products Milk and dairy products Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products Bread and bakery products Fish and fishery products Sweets and confectionery products, Spices, raw materials and herbal preparations Seeds Cereals and cereal products Frozen products Ready-made culinary products, Animal feedstuffs Nutritional supplements Eggs and eggs products Coffee, tea, cocoa Food concentrates Oils, animal fats and vegetable oils Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content	Presence of coliforms Culturing method with biochemical confirmation	PN-ISO 4831:2007
	Presence of Enterobacteriaceae to 10g to 10ml Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
	Presence of pathogenic <i>Yersinia enterocolitica</i> to 25g to 25ml Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 10273:2017-06
Fresh produce and fruits Processed vegetables and fruits	Presence of Spore-forming Thermo- Acidophilic bacteria ( <i>Alicyclobacillus</i> spp) to 10g to 10ml Culturing method with biochemical confirmation	IFU Met. Nr 12 (2019) - Procedure C
	Presence of Spore-forming Thermo- Acidophilic bacteria ( <i>Alicyclobacillus</i> spp) producing guaiacol to 10g to 10ml Culturing method with biochemical confirmation	IFU Met. Nr 12 (2019) - Procedure C

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Laboratorium Badawcze AB 079**

**Pracownia Mikrobiologii Maków Mazowiecki**

**ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

**Wydanie 7, data wydania: 20.03.2026**

<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i kosmetyków oraz obrotu żywnością i kosmetykami <sup>1)</sup></b>	<b>Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</b>	<b>Normy <sup>3)</sup> Procedury badawcze <sup>4)</sup></b>
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i kosmetyków oraz obrotu żywnością i kosmetykami: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 4831:2007
	Obecność Listeria spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1: 2017-07
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1: 2017-07
	Obecność Enterobacteriaceae Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08

**The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation**

**Testing Laboratory AB 079**

**Microbiology Laboratory Maków Mazowiecki**

**ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

**Edition 7, edition date: 20.03.2026**

<b>Material/ product tested</b>	<b>Type of activity/ parameter/ characteristic tested</b>	<b>Reference documents</b>
<b>Environmental samples from food and cosmetics production areas as well as food and cosmetics trade <sup>1)</sup></b>	<b>Presence of microorganism <sup>2)</sup> Culturing method with biochemical confirmation</b>	<b>Standardized methods <sup>3)</sup> In-house test procedure <sup>4)</sup></b>
Environmental samples from food and cosmetics production areas as well as food and cosmetics trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Presence of coliforms Culturing method with biochemical confirmation	PN-ISO 4831:2007
	Presence of <i>Listeria</i> spp. Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 11290-1: 2017-07
	Presence of <i>Listeria monocytogenes</i> Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 11290-1: 2017-07
	Presence of Enterobacteriaceae Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 21528-1:2017-08

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Laboratorium Badawcze AB 079**

**Pracownia Mikrobiologii Maków Mazowiecki**

**ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

**Wydanie 7, data wydania: 20.03.2026**

<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Żywność <sup>1)</sup></b> <b>Pasze dla zwierząt <sup>1)</sup></b>  <b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i kosmetyków oraz obrotu żywnością i kosmetykami <sup>1)</sup></b>	<b>Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b> <b>Procedury badawcze <sup>4)</sup></b>
Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Surowe mięso i surowe produkty mięsne gotowe do przygotowania (oprócz drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Surowe mięso drobiowe i surowe produkty drobiowe gotowe do przygotowania Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Ryby i owoce morza surowe, gotowe do przygotowania Produkty rybne i owoce morza gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Świeże warzywa i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Mieszanki dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków Pasze i karmy dla zwierząt	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. do 25g, 750g do 25ml, 750ml  Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09

**The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation**

**Testing Laboratory AB 079**

**Microbiology Laboratory Maków Mazowiecki**

**ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

**Edition 7, edition date: 20.03.2026**

<b>Material/ product tested</b>	<b>Type of activity/ parameter/ characteristic tested</b>	<b>Reference documents</b>
<b>Food <sup>1)</sup></b> <b>Animal feedstuffs <sup>1)</sup></b>  <b>Environmental samples from food and cosmetics production areas as well as food and cosmetics trade <sup>1)</sup></b>	<b>Presence of microorganism <sup>2)</sup></b> <b>Culturing method with biochemical and serological confirmation</b>	<b>Standardized methods <sup>3)</sup></b> <b>In-house test procedure <sup>4)</sup></b>
Raw milk and non-cooked dairy products Heat-processed milk and dairy products Raw meat and raw meat products ready to be prepared (except poultry) Ready-to-eat or ready-to-reheat meat products Raw poultry and raw poultry products ready to be prepared Ready-to-eat or ready-to-heat poultry products Eggs and egg products (derivates) Raw and ready-to-cook fish and seafoods (unprocessed) Ready-to-eat or ready-to-reheat fish products Fresh vegetables and fruits Processed fruits and vegetables Dried cereals, fruits, nuts, seeds and vegetables Infant formula and infant cereals Chocolate, confectionery and bread Multi-component foods or meal components Feed and pet food	Presence of Salmonella spp. to 25g, 750g to 25ml, 750ml Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Laboratorium Badawcze AB 079**

**Pracownia Mikrobiologii Maków Mazowiecki**

**ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

**Wydanie 7, data wydania: 20.03.2026**

<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
Surowe mleko i produkty z mleka surowego Surowe mięso i surowe produkty mięsne gotowe do przygotowania (oprócz drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Surowe mięso drobiowe i surowe produkty drobiowe gotowe do przygotowania Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Pasze i karmy dla zwierząt	Obecność Salmonella Enteritidis. do 25g do 25ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
	Obecność Salmonella Typhimurium do 25g do 25ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
Próbkę środowiskowe z obszarów produkcji kosmetyków i obrotu kosmetykami: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
Próbkę środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
	Obecność Salmonella Enteritidis. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
	Obecność Salmonella Typhimurium Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
Próbkę środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymazy z tusz zwierząt rzeźnych	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09

**The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation**

**Testing Laboratory AB 079**

**Microbiology Laboratory Maków Mazowiecki**

**ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

**Edition 7, edition date: 20.03.2026**

<b>Material/ product tested</b>	<b>Type of activity/ parameter/ characteristic tested</b>	<b>Reference documents</b>
Raw milk and non-cooked dairy products Raw meat and raw meat products ready to be prepared (except poultry) Ready-to-eat or ready-to-reheat meat products Raw poultry and raw poultry products ready to be prepared Ready-to-eat or ready-to-heat poultry products Eggs and egg products (derivates) Feed and pet food	Presence of Salmonella Enteritidis to 25g to 25ml Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
	Presence of Salmonella Typhimurium to 25g to 25ml Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
Environmental samples from cosmetics production areas as well as cosmetics trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Presence of Salmonella spp. Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
Environmental samples from areas of food production and food trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Presence of Salmonella spp. Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
	Presence of Salmonella Enteritidis Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
	Presence of Salmonella Typhimurium Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
Environmental samples from areas of food production and food trade: - swabs from carcasses of slaughter animals	Presence of Salmonella spp. Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Laboratorium Badawcze AB 079**

**Pracownia Mikrobiologii Maków Mazowiecki**

**ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

**Wydanie 7, data wydania: 20.03.2026**

<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Żywność <sup>1)</sup></b>	<b>Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b> <b>Procedury badawcze <sup>4)</sup></b>
Surowe mięso i surowe produkty mięsne gotowe do przygotowania (oprócz drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Surowe mięso drobiowe i surowe produkty drobiowe gotowe do przygotowania Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania	Obecność <i>Campylobacter</i> spp. do 10g, do 25g do 10ml, do 25ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08 PN-EN ISO 10272-1:2017-08; PN-EN ISO 10272-1:2017-08/A1:2023-08
<b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i kosmetyków oraz obrotu żywnością i kosmetykami <sup>1)</sup></b>	<b>Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b> <b>Procedury badawcze <sup>4)</sup></b>
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i kosmetyków oraz obrotu żywnością i kosmetykami: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność <i>Campylobacter</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08 PN-EN ISO 10272-1:2017-08; PN-EN ISO 10272-1:2017-08/A1:2023-08

**The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation**

**Testing Laboratory AB 079**

**Microbiology Laboratory Maków Mazowiecki**

**ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

**Edition 7, edition date: 20.03.2026**

<b>Material/ product tested</b>	<b>Type of activity/ parameter/ characteristic tested</b>	<b>Reference documents</b>
<b>Food <sup>1)</sup></b>	<b>Presence of microorganism <sup>2)</sup> Culturing method with biochemical and microscopic confirmation</b>	<b>Standardized methods <sup>3)</sup> In-house test procedure <sup>4)</sup></b>
Raw meat and raw meat products ready to be prepared (except poultry) Ready-to-eat or ready-to-reheat meat products Raw poultry and raw poultry products ready to be prepared Ready-to-eat or ready-to-heat poultry products	Presence of <i>Campylobacter</i> spp. to 10 g, 25g to 10ml, 25ml Culturing method with biochemical and microscopic confirmation	PN-EN ISO 10272-1:2017-08 PN-EN ISO 10272-1:2017-08; PN-EN ISO 10272-1:2017-08/A1:2023-08
<b>Environmental samples from food and cosmetics production areas as well as food and cosmetics trade <sup>1)</sup></b>	<b>Presence of microorganism <sup>2)</sup> Culturing method with biochemical and microscopic confirmation</b>	<b>Standardized methods <sup>3)</sup> In-house test procedure <sup>4)</sup></b>
Environmental samples from food and cosmetics production areas as well as food and cosmetics trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Presence of <i>Campylobacter</i> spp. Culturing method with biochemical and microscopic confirmation	PN-EN ISO 10272-1:2017-08 PN-EN ISO 10272-1:2017-08; PN-EN ISO 10272-1:2017-08/A1:2023-08

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Laboratorium Badawcze AB 079**

**Pracownia Mikrobiologii Maków Mazowiecki**

**ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

**Wydanie 7, data wydania: 20.03.2026**

<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Żywność <sup>1)</sup></b> <b>Pasze dla zwierząt <sup>1)</sup></b>	<b>Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b> <b>Procedury badawcze <sup>4)</sup></b>
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne. Pieczywo i wyroby piekarskie Ryby i przetwory rybne Słodczyce i wyroby cukiernicze Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie Nasiona Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Pasze dla zwierząt Suplementy diety, Jaja i produkty jajeczne Kawa, herbata, kakao Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu	Obecność Escherichia coli Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
Pasze i materiały paszowe	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-R-64791:1994
<b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i kosmetyków oraz obrotu żywnością i kosmetykami <sup>1)</sup></b>	<b>Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b> <b>Procedury badawcze <sup>4)</sup></b>
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i kosmetyków oraz obrotu żywnością i kosmetykami: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Obecność Escherichia coli Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006

**The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation**

**Testing Laboratory AB 079**

**Microbiology Laboratory Maków Mazowiecki**

**ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

**Edition 7, edition date: 20.03.2026**

<b>Material/ product tested</b>	<b>Type of activity/ parameter/ characteristic tested</b>	<b>Reference documents</b>
<b>Food <sup>1)</sup></b> <b>Animal feedstuffs <sup>1)</sup></b>	<b>Presence of microorganism <sup>2)</sup></b> <b>Culturing method test-tube with biochemical confirmation</b>	<b>Standardized methods <sup>3)</sup></b> <b>In-house test procedure <sup>4)</sup></b>
Meat and meat products Milk and dairy products Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products Bread and bakery products Fish and fishery products Sweets and confectionery products, Spices, raw materials and herbal preparations Seeds Cereals and cereal products Frozen products Ready-made culinary products, Animal feedstuffs Nutritional supplements Eggs and eggs products Coffee, tea, cocoa Food concentrates Oils, animal fats and vegetable oils Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content	Presence of Escherichia coli Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-ISO 7251:2006
	Presence of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
Feed and feed materials	Presence of anaerobic sporeforming bacilli Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-R-64791:1994
<b>Environmental samples from food and cosmetics production areas as well as food and cosmetics trade <sup>1)</sup></b>	<b>Presence of microorganism <sup>2)</sup></b> <b>Culturing method test-tube with biochemical confirmation</b>	<b>Standardized methods <sup>3)</sup></b> <b>In-house test procedure <sup>4)</sup></b>
Environmental samples from food and cosmetics production areas as well as food and cosmetics trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Presence of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Presence of Escherichia coli Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-ISO 7251:2006

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Wydanie 7, data wydania: 20.03.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Żywność <sup>1)</sup></b>	<b>Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda hodowlana</b>	<b>Procedury badawcze <sup>4)</sup></b>
Soki i napoje owocowe, warzywa, owoce i ich przetwory	Obecność drożdży i pleśni do 100g Metoda hodowlana	PB-415 wyd. 2 z dn. 03.10.2022
<b>Żywność <sup>1)</sup></b>	<b>Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli</b> <b>Metoda NPL</b>	<b>PN-ISO 7251 <sup>6)</sup></b>
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne. Pieczywo i wyroby piekarskie Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie Nasiona Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Pasze dla zwierząt Suplementy diety, Jaja i produkty jajeczne Kawa, herbata, kakao Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu	Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli w 37°C Metoda NPL	PN-ISO 7251:2006
<b>Soki i koncentraty owocowe i warzywne</b>	<b>Liczba Alicyclobacillus spp. powodujące psucie</b> <b>Metoda filtracji membranowej z potwierdzeniem biochemicznym</b>	<b>IFU Metoda Nr 12 <sup>6)</sup></b>
Soki i koncentraty owocowe i warzywne	Liczba termoacidofilnych bakterii przetrwalnikujących powodujących psucie (Alicyclobacillus spp) Metoda filtracji membranowej z potwierdzeniem biochemicznym	IFU Met. Nr 12 (2019)

**The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation**

**Testing Laboratory AB 079**

**Microbiology Laboratory Maków Mazowiecki**

**ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

**Edition 7, edition date: 20.03.2026**

<b>Material/ product tested</b>	<b>Type of activity/ parameter/ characteristic tested</b>	<b>Reference documents</b>
<b>Food <sup>1)</sup></b>	<b>Presence of microorganism <sup>2)</sup></b> <b>Culturing method</b>	<b>In-house test procedure <sup>4)</sup></b>
Juices and fruit drinks, vegetables, fruits and their products	Presence of yeasts and moulds to 100g Culturing method	PB-415 ed. 2 of 03.10.2022
<b>Food <sup>1)</sup></b>	<b>Most probable number</b> <b>Escherichia coli</b> <b>MPN technique</b>	<b>PN-ISO 7251 <sup>6)</sup></b>
Meat and meat products, Milk and dairy products, Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products, Bread and bakery products Fish and fishery products Sweets and confectionery products, Spices, raw materials and herbal preparations, Seeds Cereals and cereal products, Frozen products, Ready-made culinary products, Animal feedstuffs Nutritional supplements, Eggs and eggs products, Coffee, tea, cocoa, Food concentrates, Oils, animal fats and vegetable oils Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content	Most probable number of Escherichia coli at 37°C MPN technique	PN-ISO 7251:2006
<b>Fruit and vegetable juices and concentrates</b>	<b>Number of Alicyclobacillus spp probably spoilage</b> <b>Membrane filtration method with biochemical confirmation</b>	<b>IFU Method No. 12 <sup>6)</sup></b>
Fruit and vegetable juices and concentrates	Number of Spore-forming Thermo- Acidophilic Spoilage bacteria ( Alicyclobacillus spp) Membrane filtration method with biochemical confirmation	IFU Met. No. 12 (2019)

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Laboratorium Badawcze AB 079**

**Pracownia Mikrobiologii Maków Mazowiecki**

**ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

**Wydanie 7, data wydania: 20.03.2026**

<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Żywność <sup>1)</sup></b>	<b>Obecność bakterii chorobotwórczych <sup>2)</sup></b> <b>Metoda immunoenzymatyczno fluorescencyjna (ELFA)</b>	<b>PB-420 <sup>5)</sup></b>
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne. Pieczywo i wyroby piekarskie Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie Nasiona Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Pasze dla zwierząt Suplementy diety, Jaja i produkty jajeczne Kawa, herbata, kakao Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> - Test LMO-2 - 48h do 25g do 25ml Metoda immunoenzymatyczno fluorescencyjna (ELFA)	PB-420 wyd. 2 z dn. 03.10.2022 Opracowana na podstawie instrukcji producenta mini Vidas blue
	Obecność bakterii z rodzaju <i>Salmonella</i> spp. - Test SLM- 48h do 25g, do 375g do 25ml, do 375ml Metoda immunoenzymatyczno fluorescencyjna (ELFA)	PB-420 wyd. 2 z dn. 03.10.2022 Opracowana na podstawie instrukcji producenta mini Vidas blue
	Obecność bakterii z rodzaju <i>Salmonella</i> spp. – Test SPT- 24h do 25g, do 375g do 25ml, do 375ml Metoda immunoenzymatyczno fluorescencyjna (ELFA)	PB-420 wyd. 2 z dn. 03.10.2022 Opracowana na podstawie instrukcji producenta mini Vidas blue
<b>Próbki środowiskowe <sup>1)</sup></b>	<b>Obecność bakterii chorobotwórczych <sup>2)</sup></b> <b>Metoda immunoenzymatyczno fluorescencyjna (ELFA)</b>	<b>PB-420 <sup>5)</sup></b>
Próbki środowiskowe: -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> - Test LMO-2 -48h Metoda immunoenzymatyczno fluorescencyjna (ELFA)	PB-420 wyd. 2 z dn. 03.10.2022 Opracowana na podstawie instrukcji producenta mini Vidas blue
	Obecność bakterii z rodzaju <i>Salmonella</i> spp. Test SLM- 48h Metoda immunoenzymatyczno fluorescencyjna (ELFA)	PB-420 wyd. 2 z dn. 03.10.2022 Opracowana na podstawie instrukcji producenta mini Vidas blue
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymazy z tusz zwierząt rzeźnych	Obecność bakterii z rodzaju <i>Salmonella</i> spp. Test SLM- 48h Metoda immunoenzymatyczno fluorescencyjna (ELFA)	PB-420 wyd. 2 z dn. 03.10.2022 Opracowana na podstawie instrukcji producenta mini Vidas blue

**The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation**

**Testing Laboratory AB 079**

**Microbiology Laboratory Maków Mazowiecki**

**ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

**Edition 7, edition date: 20.03.2026**

<b>Material/ product tested</b>	<b>Type of activity/ parameter/ characteristic tested</b>	<b>Reference documents</b>
<b>Food <sup>1)</sup></b>	<b>Presence of pathogenic bacteria <sup>2)</sup> Fluorescence immunoenzymatic method (ELFA)</b>	<b>PB-420 <sup>5)</sup></b>
Meat and meat products Milk and dairy products Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products Bread and bakery products Fish and fishery products Sweets and confectionery products, Spices, raw materials and herbal preparations Seeds Cereals and cereal products Frozen products Ready-made culinary products, Animal feedstuffs Nutritional supplements Eggs and eggs products Coffee, tea, cocoa Food concentrates Oils, animal fats and vegetable oils Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content	Presence of <i>Listeria monocytogenes</i> - Test LMO-2 -48h to 25g to 25ml Fluorescence immunoenzymatic method (ELFA)	PB-420 ed. 2 of 03.10.2022 Based on the manufacturer's instruction mini Vidas blue
	Presence of <i>Salmonella</i> spp. - Test SLM- 48h. to 25g, 375g to 25ml, 375ml Fluorescence immunoenzymatic method (ELFA)	PB-420 ed. 2 of 03.10.2022 Based on the manufacturer's instruction mini Vidas blue
	Presence of <i>Salmonella</i> spp. - Test SPT- 24h. to 25g, 375g to 25ml, 375ml Fluorescence immunoenzymatic method (ELFA)	PB-420 ed.2 of 03.10.2022 Based on the manufacturer's instruction mini Vidas blue
<b>Environmental samples <sup>1)</sup></b>	<b>Detection of pathogenic bacteria <sup>2)</sup> Fluorescence immunoenzymatic method (ELFA)</b>	<b>PB-420 <sup>5)</sup></b>
Environmental samples: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of <i>Listeria monocytogenes</i> - Test LMO-2 -48h Fluorescence immunoenzymatic method (ELFA)	PB-420 ed. 2 of 03.10.2022 Based on the manufacturer's instruction mini Vidas blue
	Presence of <i>Salmonella</i> spp. Test SLM- 48h Fluorescence immunoenzymatic method (ELFA)	PB-420 ed. 2 of 03.10.2022 Based on the manufacturer's instruction mini Vidas blue
Surfaces in the food industry environment: - swabs from carcasses of slaughter animals	Presence of <i>Salmonella</i> spp. Test SLM- 48h Fluorescence immunoenzymatic method (ELFA)	PB-420 ed. 2 of 03.10.2022 Based on the manufacturer's instruction mini Vidas blue

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**

**Laboratorium Badawcze AB 079**

**Pracownia Mikrobiologii Maków Mazowiecki**

**ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

**Wydanie 7, data wydania: 20.03.2026**

<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Woda <sup>1)</sup></b>	<b>Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda filtracji membranowej</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
Woda do spożycia	Liczba bakterii grupy coli	PN-EN ISO 9308-1:2014-12; PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04
Woda na pływalniach	Metoda filtracji membranowej	
Woda	Liczba Escherichia coli	PN-EN ISO 9308-1:2014-12; PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04
Woda powierzchniowa	Metoda filtracji membranowej	
	Liczba enterokoków kałowych	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Metoda filtracji membranowej	
	Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia)	PN-EN 26461-2:2001
	Metoda filtracji membranowej	
	Liczba Pseudomonas aeruginosa	PN-EN ISO 16266:2009
	Metoda filtracji membranowej	
	Liczba Legionella spp	PN-EN ISO 11731:2017-08; PN-EN ISO 11731:2017-08/Ap 1:2019-12
	Matryca A: Procedura 7; Pożywka C (GVPC) Procedura 5; Pożywka A (BCYE) Metoda filtracji membranowej	
	Liczba Clostridium perfringens (łącznie ze sporami)	PN-EN ISO 14189:2016-10
	Metoda filtracji membranowej	
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich. (Staphylococcus aureus i innych gatunków)	PN-Z-11001-3:2000
	Metoda filtracji membranowej	

W ramach elastycznego zakresu akredytacji dopuszcza się:

- 1) Dodawanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów
- 2) Dodawanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej)
- 3) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach
- 4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium
- 5) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium
- 6) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w normach

Sporządził: Kierownik ds. Jakości	
Wydał: Kierownik ds. Jakości	

**The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation**

**Testing Laboratory AB 079**

**Microbiology Laboratory Maków Mazowiecki**

**ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

**Edition 7, edition date: 20.03.2026**

<b>Material/ product tested</b>	<b>Type of activity/ parameter/ characteristic tested</b>	<b>Reference documents</b>
<b>Water <sup>1)</sup></b>	<b>Number of microorganism <sup>2)</sup></b> <b>Membrane filtration method</b>	<b>Standardized methods <sup>3)</sup></b>
Drinking water	Number of coliforms	PN-EN ISO 9308-1:2014-12; PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04
Pool water	Membrane filtration method	
Water	Number of Escherichia coli	PN-EN ISO 9308-1:2014-12; PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04
Surface water	Membrane filtration method	
	Number of fecal enterococci	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Membrane filtration method	
	Number of the spores of sulfite reducing anaerobes (clostridia)	PN-EN 26461-2:2001
	Membrane filtration method	
	Number of Pseudomonas aeruginosa	PN-EN ISO 16266:2009
	Membrane filtration method	
	Number of Legionella spp Detection of Legionella in the sample volume test Martix A: Procedure 7; Medium C (GVPC) Procedure 5; Medium A (BCYE) Membrane filtration method	PN-EN ISO 11731:2017-08; PN-EN ISO 11731:2017-08/Ap 1:2019-12
	Number of Clostridium perfringens (including spores)	PN-EN ISO 14189:2016-10
	Membrane filtration method	
	Number of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)	PN-Z-11001-3:2000
	Membrane filtration method	

Within the flexible scope of accreditation, it is allowed:

- 1) Adding the subject of research within a group of subjects
- 2) Adding the examined feature within the subject / groups of subjects and methods (research techniques)
- 3) Applying updated and implemented new methods described in the standardized methods
- 4) Applying updated and implemented new methods described in-house test procedures
- 5) Applying updated methods described in-house test procedures
- 6) Applying updated methods described in the standardized methods

Prepared by: Quality Assurance Manager	
Issued by: Quality Assurance Manager	